



## SCHOKO-MINZ-CUPCAKES

ca 20 Stück

Muffinblech

### Zutaten Teig

300g Mehl

70g Backkakao

200g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

1 Pk Backpulver

4 große Eier, zimmerwarm

150ml Coca Cola

150ml Sonnenblumenöl

### Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter, zimmerwarm

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

½ Fläschchen Minzöl (zB von Lecker's Bio Manufaktur) oder Minzsirup

## Zubereitung Teig

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange mixen, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und kleine Bläschen aufsteigen
2. Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 30 min backen (Stäbchenprobe)
3. vollständig auskühlen lassen

## Zubereitung Frosting

1. die Butter auf höchster Stufe für mindestens 5 min schaumig schlagen, bis sie weiß wird
2. den Puderzucker einsieben, Salz, Vanilleextrakt und Minzöl hinzugeben und aufschlagen, bis alles gut miteinander verbunden ist
3. das zimmerwarme Frosting in eine Spritztülle geben und die Cupcakes nach Belieben dekorieren — kannst ja ein paar Minzblätter und ein Stück Schokolade zum Verzieren nutzen

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**